CAVE DE BEBLENHEIM

PINOT GRIS ALSACE VIEILLES VIGNES

AOP ALSACE

Ce vin est issu d'une sélection de vignes de plus de 30 ans d'âge. Son nez élégant mêle des arômes de coing et de fruits secs. La bouche est charnue et équilibrée.



Accords Mets/Vins	Volailles en sauce
Appellation	AOP Alsace
Cépages	Pinot Gris
Contenance	75 cl
Durée de vieillissement	2 à 5 ans
Millésime	2021
Nature du sol	Marno argilo calcaire
Situation	Beblenheim
Sucrosité	Moelleux
Température de service	8°C à 12°C
Vendange	Manuelle après surmaturation des raisins.
Vinification	Traditionnelle en blanc avec contrôle des températures de fermentation puis élevage 12 mois en cave dont au minimum 3 mois en bouteille.
Acidité (H2SO4)	3.20 g/L
Degré Alcoolique	13.00°
Sucre Résiduel	17.37 g/L